

## Vins de la Mediterrània LA GIRÓ (Marina Roja) 2020

*enovitis*  
SMART WINES



Los vinos de la mediterránea nacen para dar valor a las variedades de vid minoritarias, que crecen en suelos y mesoclimas del arco mediterráneo. Es un proyecto de investigación y colaborativo con entidades y viticultores locales.

### LA FINCA

La finca está ubicada en el término municipal de Xaló [Alicante]. Suelo de arcilla ferrosa con elementos gruesos que da nombre a lo que denominamos Marina Roja.

Viña plantada en vaso de baja producción. Con un clima mediterráneo cálido que le confiere potencial alcohólico, concentración y una excelente maduración de las pieles y semillas de la uva.

La giró está cultivada de forma ecológica y certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana [CAECV].

### LA GIRÓ [Marina Roja - Xaló] 2020

Vino tinto monovarietal de giró, variedad autóctona mediterránea.

Vendimia seleccionada a mano. 48h de maceración en frío y posterior fermentación en barrica abierta de 300L durante de 25 días. Maceración post-fermentativa larga para la extracción de polisacáridos.

Se realizan trasiegos de las lias hasta obtener un vino limpio. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

### Elaboración y crianza

Zona:	Marina Alta [Alicante] Sin DO ni IGP
Tipo de suelo:	Arcilla ferrosa
Variedades:	Giró 100%
Vendimia:	9-12 de septiembre
Crianza:	Fermentado en barrica abierta de 300L
Nº de botellas:	219

### Datos analíticos

Alcohol:	14,5 % vol
Ácido acético:	0,38 g/L
Azúcar residual:	<0,10 g/L
Acidez:	6 g ácido tartárico/L
pH:	3,39
SO <sub>2</sub> Total:	20 mg/L

### NOTA DE CATA

La Giró Marina Roja es un vino tinto de color rojo picota, de capa profunda.

En nariz destacan los aromas de fruta negra madura, ciruela e higos.

En boca tanino aterciopelado, maduro y redondo. Y final de boca largo y persistente.

100% vino de finca.

Temperatura de consumo: 12-16 °C



*enovitis*  
DISTRIBUCIÓ